Il Capodanno Cinese e i suoi piatti benauguranti tra tradizione e modernità

Una sosta nel bellissimo Ba Restaurant di Milano alla scoperta del menu dedicato all'Anno del Serpente

In Cina, come in tutto il mondo, si festeggia quest'oggi il **Capodanno Cinese 2025** che dà il benvenuto all'**Anno del Serpente**. Una figura simbolica particolarmente misteriosa ed evocativa che celebra la **trasformazione**, ma anche l'**intuizione** e la **saggezza**. E una ricca simbologia accompagna anche la parte **gastronomica** che è la protagonista indiscussa dei ricchi banchetti che contraddistinguono i giorni di festa, di quella che è a tutti gli effetti la **più importante festa cinese** in cui le famiglie sono solite riunirsi e ritrovarsi.

Quest'anno ci siamo seduti in anteprima nel bellissimo **Ba Restaurant** di **Milano** chiacchierando con il **patron Marco Liu** che ci ha illustrato il ricco menu appositamente dedicato al **Capodanno Lunare Cinese** e che riunisce i **piatti beneaugurali** della tradizione, pensati e presentati, ovviamente, con quel tocco contemporaneo che contraddistingue la proposta di questo stilosissimo ristorante orientale dal respiro **cosmopolita**.

Da sn, il titolare del locale Marco Liu e lo chef Kean Wu (Foto © Ba Restaurant).

Capodanno Cinese 2025: la proposta del Ba Restaurant di Milano

Yusheng, che inaugura il menu, è ad esempio un'**insalata** (**della** "**prosperità**") rinfrescante ed esteticamente molto bella grazie all'esuberante cromatismo in cui del **salmone crudo** viene adagiato accanto a dei vegetali e accompagnata a un *dressing* dolce alla frutta, ma insieme anche al pomelo e a delle arachidi. Un'insalata che – ci viene raccomandato – andrà mescolata insieme agli altri ospiti del banchetto, seguendo un preciso movimento dal basso verso l'alto e pronunciando frasi benauguranti.

Nell'annunciare il piatto successivo è lo stesso Marco Liu a spiegare:

> «Il **dim sum** vale a dire il tradizionale raviolo cinese non può mai mancare sulle tavole in festa per il Capodanno perché porta fortuna. Inoltre il dim sum rappresenta un importante momento di **convivialità**: la famiglia infatti, durante i giorni di festa, si riunisce e si ritrova attorno al tavolo per prepararli insieme».

Tra quelli assaggiati, si segnalano il dim sum con **Barbabietola e capesante**; quello con **Black code e tartufo nero**; quell'altro ancora intenso con **Anatra piccante e porro**; infine, molto buono,

anche il dim sum con **Gamberi, pollo e funghi shiitake**.

I piatti del menu pensati per il Capodanno Cinese 2025 (Foto © Ba Restaurant).

Il pesce simbolo di buon augurio

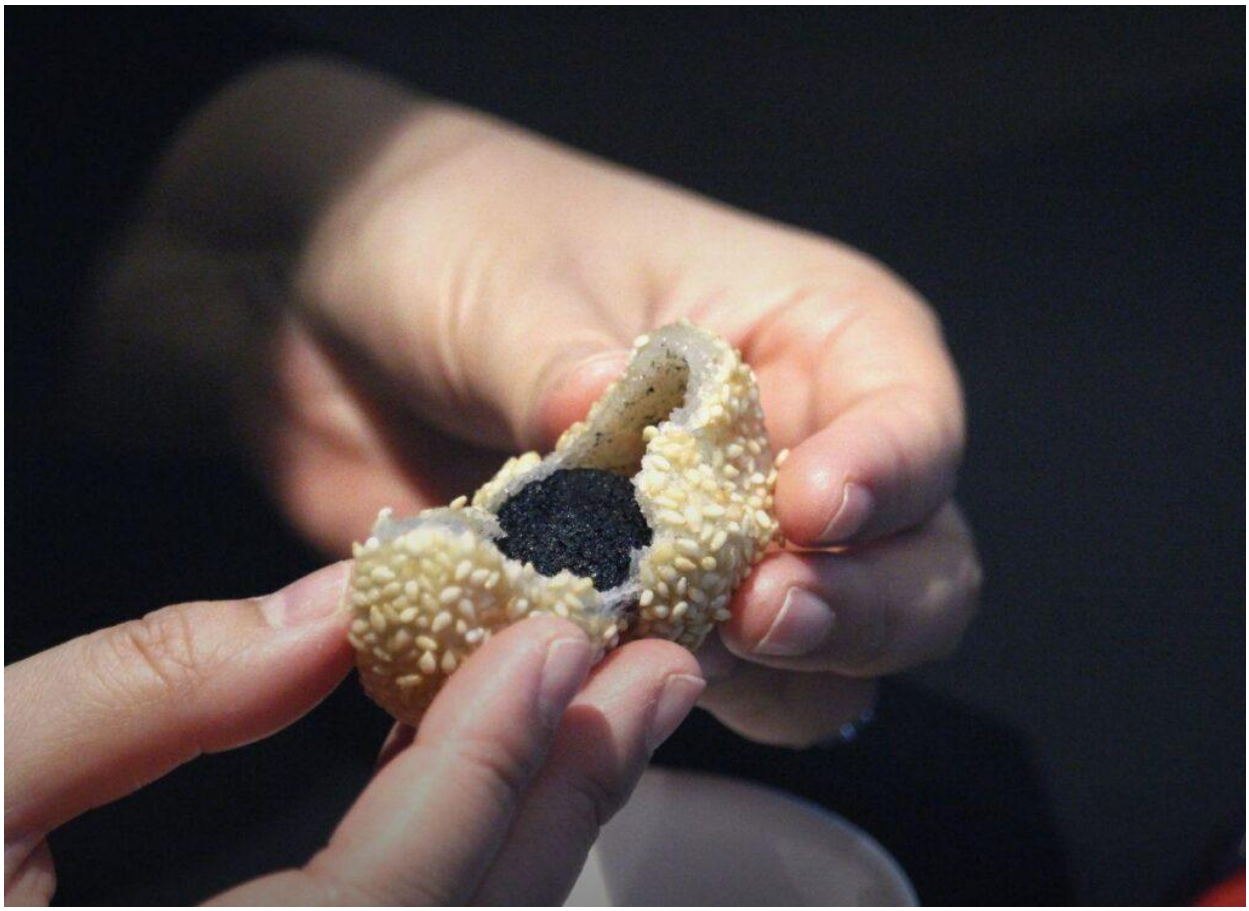
Un altro ingrediente insostituibile durante il Capodanno cinese è il **pesce simbolo di buon augurio**. In questo menu dedicato – che viene proposto sia a pranzo che a cena da quest'oggi fino al 12 febbraio al prezzo di 118 euro (con possibilità di abbinamenti al calice a 85 euro, sempre a commensale) – verrà servita un'**Ombrina del Gargano** che verrà accompagnata con del cipollotto, dello zenzero, un olio bollente e della salsa di soia giapponese che ne prolungano piacevolmente il gusto.

Altre portate del menu proposto fino al 12 febbraio

I **Lamian**, sorta di spaghetti cinesi nati ben quattromila anni fa, sono un pasta tirata a mano, che viene bollita e scottata e qui servita con un **ragù di manzo alla pechinese** (meno grasso rispetto a quello di maiale), preparato cioè con della soia fermentata, funghi shiitake e una nota piccante; « *e che sempre* – puntualizzano servendoceli – *andranno presi con le bacchette e tirati verso l'alto*».

Quindi un **Maialino da latte croccante** accompagnato a del prezioso **caviale** e a una salsa all'aglio nero e a una composta di mele che precede il **Dolce della Fortuna** vale a dire un **cremoso al cioccolato bianco,**

profumato da quello strano agrume esotico conosciuto come la **mano di Buddha** e unito a un gel di mandarini e zenzero, alle arachidi sabbiate e a un gelato al sesamo nero.



Palline dolci al sesamo (Foto © Ba Restaurant).

Un menu accattivante che conquista per la sua **ricercata e piacevole ricchezza**: «E del resto – conclude salutandoci e augurandoci buon anno Marco Liu – quando si è ospitati da qualcuno in Cina il cibo che viene lasciato non è mai sinonimo dell'espressione "non mi è piaciuto". Piuttosto, l' **opulenza e l'abbondanza** di un banchetto intendono indicare questo: "**sono riuscito a sfamarti a sufficienza e ad accontentarti**". E anche questa è la nostra gioia».

Ba Restaurant
Via Raffaello Sanzio 22, Milano
Tel. 02.4693206 | www.ba-restaurant.com

Data di creazione
29/01/2025
Autore
giovanni-caldara